

POSTRE DE CHOCOLATE Y MANÍ

Ingredientes:

(Base)

- 2 tazas de harina de maní
- 1/4 de taza de cacao en polvo
- 1/4 de taza de agua
- 3 cucharadas de Natuvia Granulado
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de sal

(Relleno)

- 2 tazas de agua caliente
- 1 lata de leche de coco entera
- 1/2 taza de Natuvia Granulado
- 1/4 de taza de agar en polvo (gelificante vegetal)
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharada de extracto de vainilla

(Topping)

- 1/4 de taza de cacao en polvo
- 3 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de Natuvia Granulado
- 1 cucharadita de vainilla
- Opcional: maní entero para decorar

Preparación:

(Base)

- 1- Llevá todos los ingredientes juntos a un procesador de alimentos. Procesá rápidamente hasta que veás boronas. Luego, llevá la mezcla a un molde para pan y formá la base usando tus manos.

(Topping)

- 1- Mezclá todos los ingredientes juntos en un bol pequeño hasta alcanzar una textura espesa, cremosa y libre de grumos.

(Relleno)

- 1- En una ollita mediana, mezclá muy bien todos los ingredientes. Dejá reposar por 2 minutos y luego llevá la olla a un disco a fuego medio y cociná revolviendo constantemente hasta que la mezcla hierva. Mezclá durante 1 minuto.
- 2- Separá del fuego e inmediatamente vertí la mezcla sobre la base.
- 3- Dejá enfriar a temperatura ambiente durante 25 minutos y luego en refrigeración durante 1 hora. Decorá con el topping (todo el postre o cada porción por separado).